

Unser Frühlingsmenü
(mit Fisch & Fleisch)

Zweierlei Mousse von reifem Reggiano & erstem Bärlauch
Süßwassergarnele in Tempura gebacken, Granny Smith,
Yuzu Essig, Wasabi, Rucola
(1,2,4,7,8)
(als Einzelgericht € 19,90)

*

Maultaschen „Mal Anders“ (Rindfleisch & Parmesan)
Pürees von Wurzelgemüsen, frittiertes Cullata (Ital. Rohschinken)
Lauchstroh, Kartoffelrisotto
(1,3,7,9)
(als Einzelgericht € 17)

**

Hauptgang zur Wahl

Glasig gegarter Wildlachs, Zitrusaromen
Schnittlauchschmand, Brunnenkresse
Kräuter-Kartoffelrösti
(4,7,8,)
(als Einzelgericht € 32,90)

oder

Tranchen von Til´s Kalbsfilet, Sauce Mornai (gratinert)
grüner Spargel, Laudemio Olivenöl, Cherrytomaten
Korianderpesto, Parmaschinken & Kerbel-Kartoffeln
(1,3,7)
(als Einzelgericht € 38,90)

Menüpreis mit Wildlachs € 65,50

Menüpreis mit Kalbsfilet € 69,50

**

„Spring Break“
Unser „Grünes“ Veggi - Menü

„Zuerst“

*Schaumsuppe vom ersten Bärlauch & Zuckerschoten
Crostini, Bibbeleskäs, Kresse, Wachtelei*

(1,3,7)

(als Einzelgericht € 9,50)

-dann-

*Triangolo vom Reggiano & Frischkäse. Frühlingstrüffel
Püreespinat, gebratene Cherrytomaten*

(1,3,7)

(als Einzelgericht € 19,90)

Hauptgang

*Omelette von Bio Eiern, Frühlingzwiebeln
Vallee Verte Jura Käse, grüner Spargel „Polnische Art“
Kerbel, Trüffel*

(1,3,7)

(als Einzelgericht € 26,50)

Dessert

*Mousse von Himbeeren, Pistazien, Erdbeeren
Estragon, grüne Brause*

(7,8)

(als Einzelgericht € 9,90)

Menüpreis ohne Dessert € 53

4 Gang Menüpreis € 60

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unser „Veganes“ Menü

Zuerst

*Gebratene Steinchampignons, sautierte Cherrytomaten
Feldsalat, veganer Speck & frittierter Porree*

(1,9)

(als Einzelgericht € 10,50)

-danach-

„Low Carb“ Pasta (schwarze Bohnen)

Por au Feu von Kichererbsen

Zuckerschoten-Püree, Avocado

(8,9,10)

(als Einzelgericht € 16)

-als Hauptgang-

„Wheat Meat“ vom Lavasteingrill

Räucher-Peperonaten (mittlere Schärfe)

Rosa Pfeffer, schwarzer Quinoa, Macadamia, Shiso-Kresse

(1,5,6,8,9)

(als Einzelgericht € 19,90)

Menüpreis € 42

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unsere Vorspeisen

*

*Bretonische Fischersuppe von Meerestieren
& Krustentieren, Röstbrot (scharf) € 15,50*

(1,2,4,9,10,11)

*

*Vitello „mal anders“ Halbgares Tils-Kalbsfilet
Räucherforelle, gebackene Kapern € 19,90*

(1,3,4,8)

*

*Tatar vom Fjord-Lachs, Zitrus, Senf
Avocado, Kartoffelrösti, Frischkäse € 19,90*

(1,4,7,9)

*

*Totani Sepia gegrillt an Rucolasalat, Balsamico-Olivendressing
Reggiano Käse & Chips € 18,50*

(4,6,8)

*

*Südlich mariniertes Salat von grünem Spargel & Petersilienwurzeln
Anis, Shiso-Kresse, frittiertes Cullata*

Pluma Bellota Iberico vom Lavastein € 19,90

(1,8,9)

*

*Carpaccio vom Angusrind
Frühlings-Trüffel, Pinienkerne & Reggiano € 22,50*

*

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unser Menü zur Spargelzeit

*Kleine Nage von Süßwassergarnelen und grünem Spargel,
Spargelflädle, Parmaschinken, Wildkräuter, Radieschen*

(1,2,3,7,8)

(als Einzelgericht € 19,90)

*Die ersten Morcheln (Türkei), Strozzarpreti (frische Pasta)
glacierte Zuckerschoten, frische Erbsen, Karotte, Lauchstroh*

(1,3,7,9)

(als Einzelgericht € 24,90)

Hauptgang zur Wahl

*Bretonischer Wild-Steinbutt, Sauce von Krustentieren
Stangenspargel, Schwenkkartoffeln, Kerbel-Butter*

(2,4,7,9)

(als Einzelgericht € 44,90)

oder

*Piccata vom Kalbsfilet, Sauce von Krustentieren
Stangenspargel, Schwenkkartoffeln, Kerbel-Butter*

(1,3,7)

(als Einzelgericht € 42,50)

Menüpreis mit Steinbutt € 82

Menüpreis mit Kalbsfilet € 78

Unsere Empfehlung:

Salat von 2erlei Spargeln

Demeter-Ziegenfrischkäse, Haselnuss-Bärlauch-Pesto € 19,50

Portion vom ersten Stangenspargel

Kerbelkartoffeln & Sauce Hollandaise € 25 (auch vegane Variante möglich)

1 kleines Schnitzel vom Duroc-Schwein € 7,50

Parmaschinken € 7,50

Piccata vom Kalbsfilet € 8,50

Fischfilets nach Tageseinkauf oder Garnelen € 8,50

Unsere Hauptgerichte mit Fleisch

*Tranche von Freiland Angus-Filet
„Rose von Roscof“ (Rose Zwiebelspezialität)
gebratener Rosenkohl, Karotten-Orangepüree, Schupfnudeln € 39,90
(1,8,9)*

*US- Beef 350g Steak / Freiland
(kräftige Aromen, gute Marmorierung)
oder
Australian „Grain Fed“ (feinwürzige Aromen, zarte Textur, deutliche Marmorierung)
dazu 3erlei Dips, Gemüse & knusprige Pommes Frites € 39,90
(1,3,9)*

*„Surf & Turf“ vom La Platina Prime-Filet & Riesengarnelen
Rosmarinkartoffeln, Bernaise & südlichen Gemüsen € 39,90
(1,2,3,7)*

„Ebbes von Hier“

*Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Rind & Schwein
dazu handgeschabte Dinkelspätzle € 19,90
(1,3,7,9)*

*Rostbraten vom Angus-Beef an zweierlei Zwiebeln
lauwarmer Kartoffelsalat & geschmelzte Maultaschen € 26,90
(1,3,7,)*

*Steak vom Angusrücken, Pfeffersauce
Pommes Frites & Gemüsen € 26,90
(3,7,9)*

*Gegrillte Schweinelende mit Pfeffer (Duroc-Schwein), Sauce Bearnaise
Pommes Frites & Gemüse der Saison € 26,90
(3,7,9)*

Unser Badisch/Regionales Menü

Zuerst

„Badische Kartoffelsupp“ Bibbeleskäs

Crostini, Kresse

(1,7,9)

(als Einzelgericht € 8,50)

-danach-

Feldsalat im Kürbis/Kartoffeldressing

Knuspriger Speck, Kartoffelstroh

(1,3,7,)

(als Einzelgericht € 10,90)

Hauptgang zur Wahl

Sauerbraten vom Ochsenbäckle (Sous Vide gegart)

handgeschabte Dinkelspätzle & Selleriepüree

(1,3,7,8,9)

(als Einzelgericht € 26)

oder

Cordon bleu „De Luxe“ vom Duroc-Schweinerücken

reifer Bergkäse, Culata

knusprige Pommes Frites & winterliche Gemüse

(1,3,7,9)

(als Einzelgericht € 26)

Menüpreis € 42,50

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unsere Fischgerichte

*Piccata vom Wildfang Kabeljau
Rahmspinat & Röstkartoffeln € 25,50
(1,4,7,8)*

*Tranche vom Seeteufel, Frühlings-Trüffel
Spaghettini „Chitarra“ Zweierlei Püree, Frittiertes Porree € 39,90
(1,4,7,8,9)*

*Heimisches Zanderfilet in Tempura gebacken
Wasabi-Sesam-Mayo, Tomaten-Kartoffelsalat € 28
(1,4,7,8,10)*

*Glasig gegrillter Thunfisch, Wakame-Algen
Zuckerschotenpüree, Karotte, Wasabi
Süßkartoffel-Glasnudeln € 39,90
(4,6,8)*

*Südfranzösische Black-Tiger-Riesengarnelen (2,7)
Tomaten, Knoblauch, Champignons & Chili, Basmatireis € 34*

*Unser großer Fischteller vom Lavasteingrill vom Tageseinkauf (350gr) (4)
Grillgemüse & Basmatireis € 39,90*

*Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen
auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.*

Allergenkennzeichnung:

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte
8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere
Zusatzstoffe*

A = Antioxidationsmittel

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“
